

Dolci

Tiramisu all' arancia 14.-
Hausgemachtes Tiramisu mit Orange
parfumiert

**Tortino con cuore caldo, salsa di frutti
di bosco e gelato al cioccolato bianco
14.-**

Lauwarmes Schokoladentörtchen an
Waldbeersauce und weissem
Schokoladenglace

Affogato al caffè 14.-
Vanilleglace, warmer Espresso, Rahm
und Streusel

Profiteroles 14.-
Windbeutel mit Vanillecreme und
Schokoladenmousse

Delizia al Limone e frutti di bosco 14.-
Zitronenmousse Törtchen

Unser Brot

Beziehen wir von der Bäckerei Spicher
in Gunten

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Willkommen

Eine kleine Karte, inspiriert von der
Osteria le Panzanella in Radda in
Chianti, wo es meist mehr Autos wie
Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert
und gekocht von unserem Küchenchef
Leonardo (Roma) und Denny (Parma).
Viele Produkte beziehen wir Regional
oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch,
denn: «A meal without wine is called
breakfast» *A. Weibel*

Viele der Winzer kennen wir
persönlich. Dazu lesen sie mehr in
unserer Weinkarte.

Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger
mit dem Osteria Team

Degustationsmenü

Stellen sie sich ihr Menü aus unseren
Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über
mögliche Allergene



Antipasti

Insalata della casa 18.-

Bunter Blattsalat mit Bohnen, Tomaten, Ei, Croutons und Hausdressing

Burrata Pugliese con insalata di rape, pomodorini, lamponi, basilico e crutons 20.-

Burrata aus Italien, serviert an Randen, Cherrytomaten, Himbeeren und Basilikum

Polpo alla griglia, hummus di ceci, jogurt e datterini confit 22.-

Grillierter Polpo (FAO34) auf Kichererbsencreme, Yoghurt und geschmorten Tomaten

Tartar di tonno 24.-

Tatar vom Thunfisch (FAO 071), Avocado, Reis-Chips, Gurke und Fenchel

Vitello tonnato alla maniera antica 24.-

Dünn geschnittenes Kalbfleisch (CH) an Thunfischcreme (GHA)

Primi

Risotto alla pescatora con limone e salicornia 24.-/33.-

Risotto mit Calamari (VTN), Gamberi (IT) und Muscheln (IT)

Lasagna, besciamella e ragu alla Bolognese 24.-/33.-

Hausgemachte Lasagne (CH)

Ravioli di branzino e agrumi con asparagi 24.-/33.-

Wolfsbarsravioli (GR) mit Zitrusfrüchten und Spargeln

Tagliolini verdi con guanciale, spugnole, piselli e fave 24.-/33.-

Tagliolini mit Morcheln, Erbsen und Guancialespeck (IT)

Secondi

Suprema di pollo da mais su crema di carote e salsa alle spugnole 48.-

Maispouardenbrust (FR) serviert auf leichter Karottencreme und Morchelsauce

Ribeye di manzo con fondo bruno al midollo e limone bruciato 52.-

Entrecote «Ojo de Agua» von Dieter Meier (ARG) grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert Mark (CH) und Zitrone

Sella di agnello con crema di melanzane, aglio Orsino e Jus 48.-

Rosa gebratene Lammnierstück (NZ), Bärlauch und Auberginencreme

Orata alla griglia con pomodorini, taggiasche, basilico e limone 48.-

Gegrillte Dorade (GR) mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikum und Zitrone

Beilage zu den Hauptgängen

Salat von grilliertem Spargel und grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen